

I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bakpao merupakan jenis roti yang digemari masyarakat Indonesia. Bakpao merupakan salah satu makanan tradisional yang berasal dari Negeri China. Bak berarti daging, sedang pao sendiri berarti bungkusan. Jadi, bakpao berarti bungkusan daging. Di Negeri China, bakpao dikenal dengan sebutan BaoZi. Bakpao berbentuk bulat yang pada umumnya terbuat dari campuran tepung terigu yang diberi ragi agar mengembang kemudian diberi aneka isian dan dikukus. (Ananto, 2012).

Bakpao yang diproduksi di Indonesia hampir sama dengan bakpao pada umumnya, yaitu menggunakan bahan dasar dari terigu dimana tepung terigu memiliki keunggulan yaitu memiliki kandungan gluten. Sifat elastis saat diberi air pada adonan mengakibatkan bakpao memiliki tekstur yang lembut dan remah yang halus. Permasalahan yang muncul saat ini adalah bahan dasar pembuatan bakpao yaitu tepung terigu yang berasal dari gandum, seperti diketahui Indonesia masih mengimpor gandum dari luar negeri, serta permasalahan bakpao dari segi fisikokimia dan organoleptik (Pratiwi, 2014).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) bahwa nilai impor gandum secara keseluruhan mencapai 10,5 juta ton pada tahun 2016 yang bernilai US\$ 2,4 miliar. Jika keadaan ini dibiarkan, ketergantungan pangan dari luar negeri akan meningkatkan pengeluaran devisa negara dan dilain sisi mengurangi pemanfaatan sumber daya alam yang telah ada di Indonesia. Oleh karena itu perlu upaya untuk mengurangi penggunaan tepung terigu. Salah satunya adalah dengan

menambahkan tepung komposit dan mengurangi proporsi tepung terigu didalam bahan (Mudjajanto, 2004).

Sebagai salah satu upaya mengurangi penggunaan tepung terigu pada bakpao adalah dengan cara memanfaatkan sumber daya alam yang telah ada, tersedia melimpah dan memiliki nilai gizi dan ekonomis yang tinggi. Salah satunya adalah tepung ubi jalar ungu dan mocaf sebagai alternatif yang dapat disubstitusikan pada produk bakpao. Kelebihan tepung ubi jalar ungu yaitu dapat memberikan warna bakpao secara alami dikarenakan ubi jalar ungu memiliki pigmen antosianin. Mocaf memiliki kelebihan seperti kandungan serat terlarut lebih tinggi, kandungan kalsium lebih tinggi dibanding gandum, mempunyai daya kembang setara gandum tipe II (kadar protein menengah) dan kemampuan cerna lebih tinggi.

Berdasarkan beberapa penelitian terdahulu mengenai substitusi bahan pangan untuk menggantikan terigu dalam pembuatan bakpao dikatakan bahwa penggunaan tepung ubi jalar ungu sebesar 50% dapat menggantikan setengah penggunaan tepung terigu atau 50% dari total 100% terigu yang digunakan, dengan menghasilkan kualitas tekstur yang empuk, remah yang halus dan rasa paling disukai oleh panelis (Ekawati, 2012). Pada penelitian mengenai bakpao yang disubstitusikan tepung beras merah oleh Pratiwi (2014), terigu hanya dapat digantikan sebanyak 5% dengan kondisi fisik tekstur yang empuk, rasa yang disukai dan aroma yang tidak berbeda jauh dengan perlakuan kontrol. Namun pada pembuatan produk bakpao menggunakan tepung ubi jalar ungu, kandungan gizi yang dimiliki masih tergolong rendah. Perlu diadakan penambahan bahan

pangan yang mengandung gizi untuk meningkatkan mutu bakpao, salah satunya adalah mocaf .

Mocaf mengandung komponen yang bermanfaat. Tepung dari bahan mocaf mempunyai beberapa sifat fungsional yang mirip dengan tepung beras dan tepung terigu. Berdasarkan beberapa hasil penelitian, salah satunya menyatakan bahwa substitusi mocaf 15% pada tepung terigu akan memberikan hasil optimal terhadap penerimaan produk roti. . Semakin banyak mocaf yang ditambahkan maka bakpao yang dihasilkan akan semakin berwarna coklat sehingga perlu diberikan penambahan tepung ubi jalar ungu untuk memperbaiki warna sebab tepung ubi jalar ungu memiliki warna yang lebih cerah daripada mocaf .

Berdasarkan berbagai karakteristik yang menguntungkan dari ubi jalar ungu dan mocaf serta kebutuhan masyarakat pada produk bakpao yang terus meningkat, maka perlu dipelajari penggantian sebagian tepung terigu dengan ubi jalar ungu dan mocaf sehingga diperoleh produk bakpao yang menyehatkan serta sekaligus dapat mengurangi kebutuhan akan tepung terigu.

Perbandingan tepung mocaf dengan tepung ubi jalar ungu yang ditambahkan saat proses pembuatan bakpao akan mempengaruhi karakteristik bakpao yang dihasilkan. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui perbandingan tepung mocaf dengan tepung ubi jalar ungu pada tingkat tertentu, sehingga diperoleh hasil bakpao dengan karakteristik terbaik.

1.2. Tujuan Penelitian

Adapun Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung mocaf dengan tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakpao.

2. Menemukan formulasi yang tepat dari substitusi tepung mocaf dengan tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakpao.

1.3 Hipotesis Penelitian

Adapun Hipotesis dari penelitian ini adalah:

1. Diduga terdapat pengaruh substitusi tepung mocaf dengan tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakpao.
2. Diduga formulasi terbaik pada perlakuan mocaf 5% : tepung terigu 85% : tepung terigu 10% dapat mempengaruhi karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakpao.

